2

ENSAYOS
DE COMIDAS ECONÓMICAS
Á LA RUMFORD,

HECHOS POR UNA COMISION

NOMBRADA Á ESTE FIN

POR

LA REAL SOCIEDAD

ECONÓMICA MATRITENSE.

D.ⁿ C. y Sol

MADRID:
EN LA IMPRENTA DE PACHECO,
1803.

Método, que despues de varios ensayos, ha adoptado una Comision nombrada al intento por la Real Sociedad patriótica de Madrid, para componer de modo que agraden al paladar del pueblo español, y sean al mismo tiempo sanas y nutritivas, las comidas económicas que inventó el Conde de Rumford, y de Real órden de S. M. se han de dar en esta Corte en el invierno próxîmo; con expresion de su coste, arreglado á los precios que tenian, comprados por menor los simples de que se componen, en el invierno próxîmo pasado, que fué quando se hicieron los ensayos.

Se compone de lo siguiente:

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Almortas.	2	.....	.....	I	7
Patatas.	12	.....	.....	3	12[illegible]
Cebollas.	......	$\frac{1}{6}$	.....	.....	6
Piment. dulce.	......	.....	8	.....	3
Id. picante.	......	.....	4	.....	1[illegible]
Ajos.	......	.....	4	.....	1[illegible]
Cominos.	......	.....	I	.....	[illegible]
Sal.	......	6	.....	.....	6[illegible]
Aceyte.	......	6	.....	.....	29[illegible]
Vinagre.	......	4	.....	.....	5[illegible]
Agua.	24	.....	.....	.....	.....
	39	7	I	6	5[illegible]

Las almortas se tienen en agu
desde el dia anterior al en que ha
de servir: se ponen á cocer, sin sal
en la porcion de agua que vá indic
dá. En estando tiernas se les ech
la sal. Se tienen las patatas mon
dadas, y partidas, se mezclan co

las almortas, y se dexan cocer hasta que se pongan blandas, y la comida tenga una regular consistencia. En este estado se frie la cebolla, partida en pedazos muy pequeños, hasta que se pone bien dorada. Se echa el pimenton con la misma cebolla para que se fria tambien un poco, y luego que lo esté, se echa todo en la comida. Los cominos y los ajos, todo crudo, se machacan en un mortero, y se echan igualmente en la comida, se revuelve bien, y se aparta: despues se le echa el vinagre, y se sirve.

De estas porciones resultan 26 libras poco mas ó menos, y viene á costar unos 7 maravedís cada una.

COMIDA NÚMERO SEGUNDO.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Guisantes. . . .	3	.....	.....	1	$27\frac{1}{2}$
Patatas.	6	.....	.....	1	$23\frac{1}{8}$
Har. de cebada.	2	.....	.....	1	14
Cebollas.	.....	8	.....	.....	8
Cominos.	.....	.....	2	.....	1
Sal.	.....	8	.....	.....	$9\frac{1}{3}$
Piment. dulce..	.....	.....	8	.....	3
Id. picante. . . .	.....	.....	4	.....	$1\frac{1}{3}$
Ajos.	.....	.....	8	.....	3
Aceyte.	.....	8	.....	1	4
Vinagre.	.....	8	.....	1	4
Agua.	40	.....	.....	.....	.....
	53	1	6	7	9 [illegible]

Los guisantes suelen endurecerse si se echan en remojo. Para evitar este inconveniente es preciso experimentarlos antes.

De qualquier modo que sea, esto es, remojados ó secos, se ponen á cocer lo mismo que las almortas; y así que estan tiernos, se echa la

patata del propio modo que para la comida *núm.* 1º Antes de que acaben de cocerse se va echando la harina desleida, primero en agua fria, la qual se tomará de la cantidad que se indicó en las porciones, á cuyo fin se habrá reservado. Se bate muy bien con una espátula que no dexe rozar con el suelo de la caldera, ó marmita donde haya de hacerse la comida, hasta que espese lo necesario. Despues se echa la cebolla y los demas ingredientes, del mismo modo que en la comida *núm.* 1º

La prevencion de que el agua esté fria para desleir la harina, es porque si se echase en agua caliente, se formarian muchos globulillos, dentro de los quales quedaria harina cruda.

Resultan de estas porciones 30 libras y $\frac{3}{4}$, sale á $7 \frac{87}{100}$ maravedís. La cebada es de mucho alimento, y muy sana.

MENESTRA.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Patatas cocid..	6 }			2	8¼
Id. crudas. . . .	2 }				
Acelgas.	3	.....	.....	.....	24
Lechugas.	3	.....	.....	.....	24
Habas.	3	.....	.....	2	4
Cebollas.	.....	8	.....	.....	8
Piment. dulce.	.....	.....	12	.....	4½
Id. picante. . .	.....	.....	6	.....	2
Cominos.	.....	.....	2	.....	1
Aceyte.	.....	12	.....	1	23
Yerva buena. .	.....	1	.....	.....	16
Vinagre.	.....	8	.....	.....	11
Ajos.	.....	.....	6	.....	2¼
Har. de cebada.	1	.....	.....	.....	24
Sal.	.....	6	.....	.....	6¾
Agua.	40	.....	.....	.....	.....
	60	4	10	9	22¾

Se cuece la mitad de las patatas, y despues se machacan, sin pelar, en un mortero. Las acelgas se ponen á cocer á parte en una buena

porcion del agua indicada, con sal y yerva buena. En estando tiernas se echa con la acelga la patata cocida, y la cruda mondada, y partida en pedacitos. Se dexa cocer un poco, y quando esté la patata, que se echa cruda, algo blanda, entonces se echa la harina de cebada desleida en agua fria, como se dixo tratando de la comida *núm.* 2º; á cuyo fin se reserva una parte del agua indicada en las porciones. Se revuelve todo muy bien con una espátula, cuidando de que la harina no se pegue, porque es muy propensa á ello. Quando haya tomado una regular consistencia, se echa la cebolla frita con el pimenton, los ajos, los cominos, y el vinagre en los mismos términos que en las comidas *núm.* 1º y 2º

De estas porciones resultan 40 libras, y viene á costar cada una á $8\frac{25}{100}$ maravedís.

ALBONDIGUILLAS.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Patatas.	9	.....	.....	2	17 3/5
Harina.	1	.....	.....	2	.....
Pimienta.	.....	3	.....		6 2/5
Piment. dulce.	.....	12	.....		4 1/2
Id. picante.	.....	6	.....		2
Clavos.	.....	1	.....		2 1/2
Ajos.	.....	12	.....		4 1/2
Peregil.	1	.....	.....		16
Sal.	4	.....	.....		4 2/3
Cebolla.	3	.....	.....		3
Aceyte.	8	.....		1	4
Vinagre.	4	.....	.....		5 1/3
Agua.	12	.....	.....	.....	.....
	23	6	2	7	2 1/2

Se cuecen las patatas, y luego que lo estén se dexan enjugar, se pelan, y machacan bien en un almiréz, ó mas bien en un mortero, hasta que formen una pasta correosa como la de buñuelos. En tal estado se les echa la mitad del peregil bien picado: los ajos, los clavos, y la

mitad de la pimienta y del pimenton; pues la otra mitad es para la salsa, bien que en esto puede hacerse qualquier variacion segun el gusto de quien lo haya de comer, aumentando ó disminuyendo las porciones de dichas especies, como mejor parezca, y lo mismo sucede en quanto á la sal. Teniendo el punto que se desea, respecto del sabor, se revuelve muy bien todo ello con un cucharon, hasta que se haya mezclado perfectamente. Conseguido esto se le echa una corta porcion de harina, como una quarta parte de onza, con corta diferencia, por libra de patata: se revuelve nuevamente, y en estando bien mezclada se echa á la pasta otra corta porcion de agua hirviendo para que tome consistencia, y se mezcla con ello. Las albóndigas se harán mejor entre las manos que con dos cucharas, como algunos acostumbran. Si se hiciesen con las manos se untarán las palmas con un poco de vinagre

y aceyte para que rueden, y tomen la figura de globo: si con las cucharas, tambien se untarán éstas con lo mismo. Formada la albóndiga se echa á rodar sobre harina, para que no la penetre el agua al tiempo de cocerse. Hecho todo esto se ponen en agua hirviendo, y se tienen en ella, sin quitarlas de la lumbre, hasta que naden por encima, que es la prueba de estar cocidas. El agua se sazona con la otra mitad del peregil, la cebolla, la sal, la pimienta, y el pimenton. La cebolla ha de ser frita, y no se echará hasta que hayan de apartarse las albóndigas; pero el peregil ha de cocer con ellas.

Tambien se echará en esta salsa el aceyte y el vinagre que haya quedado de la porcion que sirvió para untarse las palmas de las manos, ó las cucharas.

Á la pasta se la puede añadir huevo, y qualquiera otra cosa que se quiera, especialmente anchoas ó

arenques, donde cuesten poco, en cuyo caso saldrá un plato delicado.

Resultan 20 libras, con corta diferencia, de estas porciones, y viene á salir cada una á 11 maravedís.

PUDDING.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Patatas.	10	.....	.....	2	27 $\frac{1}{5}$
Queso.	.....	8	.....	2	8
Clavos.	.....	.....	12	.....	27
Hojas de laurel.	.....	.....	12	.....	1 $\frac{1}{4}$
Aceyte.	1	.....	.....	2	8
Harin. de trigo.	1	8	.....	3	......
Sal.	.....	4	.....	.....	4 $\frac{1}{2}$
Agua.	8	.....	.....	.....	......
	21	5	8	10	8 $\frac{1}{2}$

Se cuecen las patatas, se pelan, y se machacan en un mortero. Se ralla el queso. Se muele el laurel y los clavos. Se mezcla esto con la patata, y lo mismo la harina. Luego que todo está bien travado, se

echa en una tartera ó cazuela, con el aceyte frito. Se pone ésta entre dos fuegos, no muy fuertes, el uno encima, y el otro debaxo, hasta que se tueste. Resultan 17 libras, y viene á costar cada una á 20 $\frac{47}{100}$ maravedís.

Por los métodos indicados podrán hacerse otras muchas comidas con diferentes semillas. La menestra tambien puede variarse, añadiendo unos simples, y quitando otros, segun las estaciones los produzcan, y los pueblos donde se hagan.

ADVERTENCIAS.

1.ª En esta Instruccion no se ha puesto el cálculo del ahorro del combustible en los hornos económicos del Conde de Rumford, porque habiendo experimentado la Sociedad de Madrid, en el principio de sus ensayos, que 7 libras de leña de pino ponian en estado de hervor una caldera con 10 arrobas de agua ó de

comestibles, vió desde luego verificadas las aserciones del benéfico Rumford sobre este punto.

2.ª La Sociedad puso toda su atencion en sus experimentos, en ver como conseguia que dichas comidas económicas, fuesen nutritivas, sanas, baratas, y agradables al paladar español. Para esto necesitó substituir á varios artículos usados por Rumford, que son sumamente caros en mucha parte de la Península, otros que reuniesen su poco coste con la general aceptacion; y contando con las semillas y legumbres mas baratas en Madrid, no ha podido adoptar por comidas económicas mas que las que se expresan, y con especialidad las tres primeras. Pero no duda que en las Provincias se podrán inventar otras muchas por la facilidad de usar de infinitos artículos que son bien costosos en la Corte.

3.ª En quanto á los hornos y calderas se remite á lo que Rum-

ford hizo, y resulta de sus obras, traducidas al español, que es lo que ha executado literalmente, sin la mas mínima variedad.

4.ª Sino obstante se encontrase alguna dificultad en la construccion de estos hornos, convendrá, que provisionalmente, y para que no dexen de realizarse las benéficas intenciones de S. M. en el próximo invierno, se usen hornos como los que sirven para los tintes; pues aunque el ahorro del combustible no será tan considerable, se encontrará sin embargo mucha economía; pero de ningun modo se emplearán las calderas de que se valen los tintoreros por ser su figura cónica.

5.ª Donde no hubiese patatas se podrán substituir los nabos, la calabaza encarnada, conocida en algunas Provincias con los nombres de *totanera* ó *patatera*, ó qualquiera otra raiz harinosa.